DE

Thermo-Koch & Mixmaschine
KM-2513 V3

Bedienungsanleitung

Rosenstein & Söhne®

NC-3796-675

Inhaltsverzeichnis

Ihre neue Küchenmaschine **4**
Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, ... 4
Lieferumfang 4
Sicherheitshinweise **5**
Wichtige Hinweise zur Entsorgung **5**
Konformitätserklärung **6**
Produktdetails **6**
Inbetriebnahme **7**
..... 8
..... 9
..... 9
..... 9
..... 9
..... 10
LCD-Display 10
..... 10
..... 10
..... 11
Auseinanderbauen der Klinge 11
..... 11
..... 12
Verwendung des Zubehörs 12
Abdeckung 12
..... 12
Messbecher 13
Sieb 13
Spatel 13
Butterfly-Aufsatz 14
Dampfgareinsatz 14
..... 14
..... 15
Das Bedienfeld **16**
..... **16**

Time 16
Temp 16
Speed 16
Overloading 16
Dough 16
Turbo 16
Plus-Taste 17
Minus-Taste 17
Start/Stop 17
Auto 17
..... 17
..... 17

Nahrungsmittel kochen oder erhitzen 18
Schritt 1: Zeit einstellen 18
Schritt 2: Temperatur einstellen 18
Schritt 3: Geschwindigkeit einstellen 18
Schritt 4: Start/Stop-Taste drücken 18

Teig herstellen 19

Reihenfolge der Zubereitung und Einstellungen 19
Beispiel: Kochen 20
Beispiel: Gemüse schneiden 20
Beispiel: Eiswürfel zerkleinern 20
Beispiel: Saft mixen 20
Beispiel: Kaffee mahlen 20

Reinigung 20

Anhang 20
Technische Daten 20
Rezepte 21

Ihre neue Küchenmaschine

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Thermo-Küchenmaschine mit Kochfunktion. Schneiden, Kochen, Dampfgaren, Teig kneten – mit diesem Gerät ist alles möglich!

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie lange Freude an Ihrer Küchenmaschine haben.

Lieferumfang

- 1 Thermo-Küchenmaschine
- 1 Standgefäß
- 1 Abdeckung
- 1 Sieb
- 1 Butterfly-Aufsatz
- 1 Klingenhalter
- 1 Messbecher
- 1 Dampfgareinsatz
- 1 Spatel
- Rezeptbuch
- Bedienungsanleitung

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.rosensteinundsoehne.de

Klicken Sie einfach auf die Seite

▸ ***Antworten auf häufig gestellte Fragen!***

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inklusive Kindern) bedient werden, die über eingeschränkte physische, psychische oder sensorische Fähigkeiten verfügen oder nicht mit dem Umgang mit Geräten dieser Art vertraut sind.
- Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät reinigen oder längere Zeit nicht benutzen.
- Das Schneideblatt ist scharf! Beachten Sie diesen Hinweis, wenn Sie das Gerät auseinander- oder zusammenbauen.
- Beim Erhitzen darf die Nahrungsmenge 2 Liter nicht übersteigen. Beim Mischen darf die Menge 1,5 Liter nicht übersteigen.
- Nehmen Sie die Abdeckung niemals ab, ab wenn das Gerät in Betrieb ist!
- Wenn das Standgefäß erhitzt ist, nicht am Rumpf anfassen – es besteht Verbrennungsgefahr!
- Vorsicht beim Abnehmen der Abdeckung nach dem Erhitzen – es besteht Verbrühungsgefahr!
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Das Gerät kann sich im Betrieb bewegen. Achten Sie auf einen stabilen Untergrund und vermeiden Sie, es in der Nähe von Kanten zu platzieren.
- Vermeiden Sie Überfüllung. Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn es zu voll ist.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört nicht in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde.

Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NC-3796 in Übereinstimmung mit der Produktsicherheits – Richtlinie 2001/95/EG, der EMV - Richtlinie 2004/108/EG und der RoHS Richtlinie 2011/65/EU befindet.

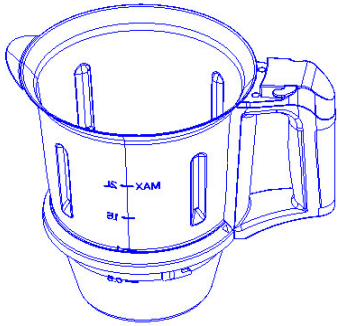
PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1-3, 79426 Buggingen, Deutschland

Leiter Qualitätswesen
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz
23.11.2014

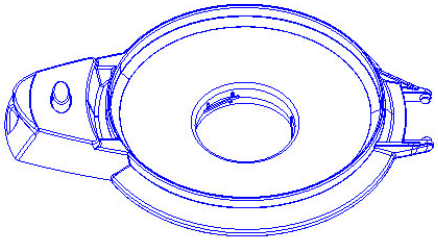
Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de. Klicken Sie auf der unten auf den Link **Support (Handbücher, FAQs, Treiber & Co**. Geben Sie anschließend im Suchfeld die Artikelnummer NC-3796 ein.

PEARL.GmbH
PEARL-Str. 1-3
79426 Buggingen
Deutschland

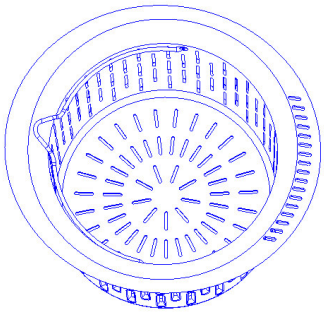
Produktdetails



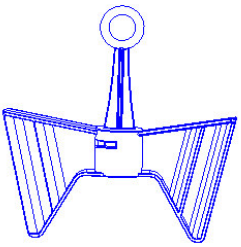
Standgefäß



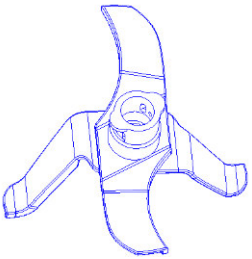
Abdeckung



Sieb



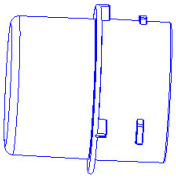
Butterfly-Aufsatz



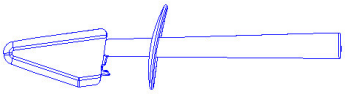
Klingenhalterung

Dampfgareinsatz

Messbecher



Spatel



Inbetriebnahme

Bitte reinigen Sie das Gerät vor der Erstinbetriebnahme gründlich mit einem feuchten Tuch. Platzieren Sie das Standgefäß in der korrekten Position am Gehäuse (Abbildung 1), halten Sie es am Griff fest und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn langsam nach rechts (Abbildung 2).

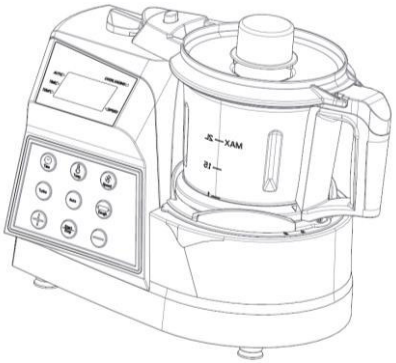


Abbildung 1

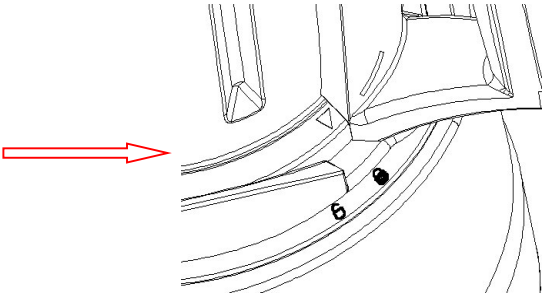


Abbildung 2

Befüllen Sie das Standgefäß mit den gewünschten Zutaten und drücken Sie den Schaft der Abdeckung in die Nut des Griffs (Abbildung 3), schließen Sie anschließend das Standgefäß mit der Abdeckung und drücken Sie kräftig nach, um sicherzugehen, dass die Abdeckung fest verschlossen ist (Abbildung 4). Drehen Sie anschließend den Verschluss im Uhrzeigersinn (Abbildung 5).

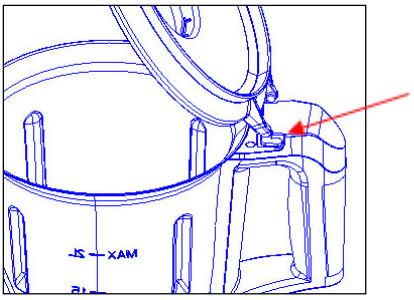


Abbildung 3

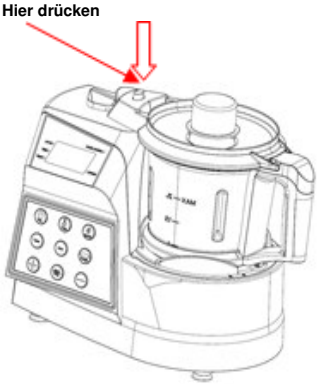


Abbildung 4

Abbildung 5

Abbildung 6

Schließen Sie das Gerät an den Strom an. Stellen Sie die Power-Taste auf „I“, um das Gerät einzuschalten, stellen Sie sie auf „0“, um es auszuschalten (Abbildung 6). Stellen Sie Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit (Speed) mithilfe der entsprechenden Tasten ein und drücken Sie „Start/Stop“.

Achtung:

Wenn Sie das Standgefäß benutzen, muss die Geschwindigkeit (Speed) eingestellt werden, damit das Gerät läuft, wenn Sie den Dampfgareinsatz nutzen, läuft das Gerät NICHT, wenn die Geschwindigkeit eingestellt ist.

Drücken Sie „Start/Stop“, um das Gerät auszuschalten. Um das Standgefäß zu entnehmen, drehen Sie den Schalter auf der Oberseite gegen den Uhrzeigersinn und drücken Sie die Entsperr-Taste der Abdeckung (Abbildung 7), bis das Schloss aufspringt. Die Abdeckung NICHT gewaltsam nach oben ziehen (Abbildung 8). Entfernen Sie sie erst, wenn der Vorgang abgeschlossen ist (Abbildung 9). Halten Sie den Griff des Standgefäßes fest und drehen Sie es solange langsam im Uhrzeigersinn, bis es sich leicht entnehmen lässt.

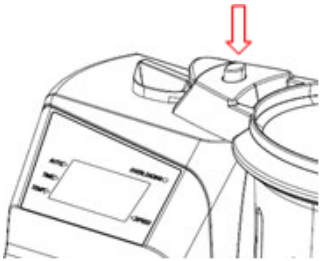


Abbildung 7

Abbildung 8

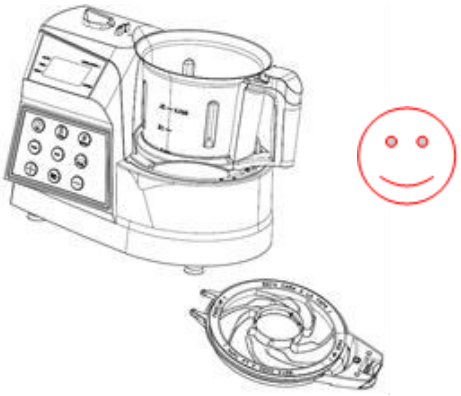


Abbildung 9

LCD-Display

Wenn das Standgefäß nicht korrekt platziert wurde, zeigt das LCD-Display folgendes an (Abbildung 10):

Abbildung 10

Wenn das Standgefäß korrekt platziert wurde, zeigt das LCD-Display folgendes an (Abbildung 11):

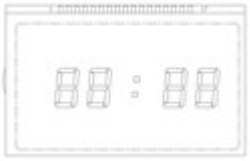


Abbildung 11

Sie können nun Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit einstellen.

Hinweis:

Aus Sicherheitsgründen kann der Schalter auf der Oberseite des Geräts nicht bewegt werden, wenn die Abdeckung nicht korrekt eingesetzt wurde. Versuchen Sie nicht, den Schalter gewaltsam zu drehen!

Auseinanderbauen der Klinge

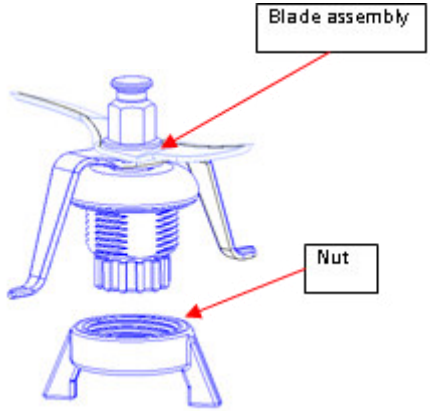


Abbildung 12

Greifen Sie mit der linken Hand in das Standgefäß und halten Sie den halbrunden Teil der Klinge fest (Abbildung 13). Drehen und lösen Sie mit der rechten Hand die Nut gegen den Uhrzeigersinn (Abbildung 14) und ziehen Sie die Klinge mit der linken Hand heraus. Um die Klinge wieder zusammen zu setzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

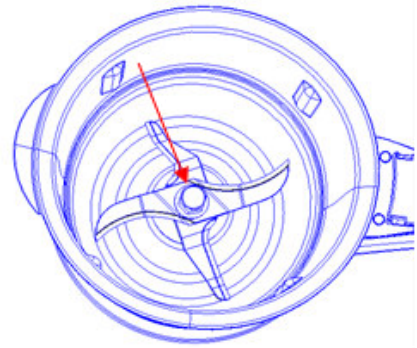


Abbildung 13

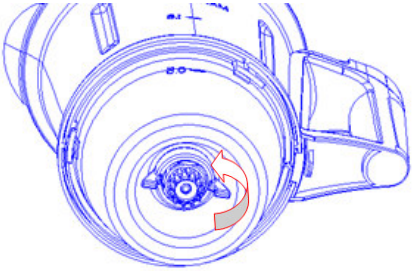


Abbildung 14

Achtung:

Die Klinge ist extrem scharf! Vermeiden Sie direkte Berührung der Kanten, es besteht Verletzungsgefahr!

Verwendung des Zubehörs

Abdeckung

Im Inneren der Abdeckung befindet sich ein Dichtungsring aus Gummi. Achten Sie beim Zusammenbau darauf, dass die Beschriftung „Face up“ bzw. „Esta cara a la tapa“ zu sehen ist, damit keine Flüssigkeit austreten kann (Abbildung 15 und 16).

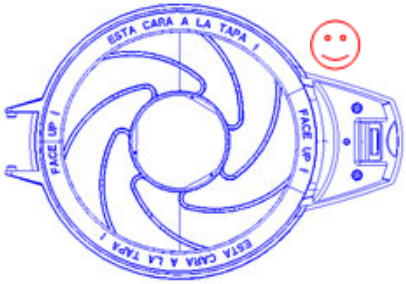


Abbildung 15

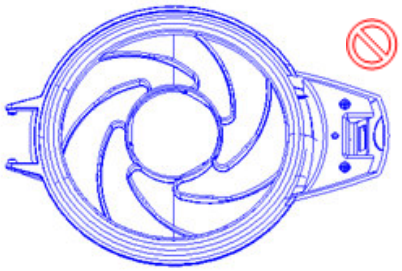


Abbildung 16

Messbecher

Der Messbecher dient dazu, die Abdeckung zu verschließen und um Flüssigkeiten abzumessen.

Sieb

Das Sieb ist ein Multifunktionszubehör. Sie können damit beispielsweise Säfte filtern oder Gemüse garen usw. Das Sieb kann mithilfe des Spatels leicht entfernt werden (Abbildung 17).

Abbildung 17

Spatel

Mit dem Spatel können Zutaten aus dem Inneren des Standgefäßes leicht entfernt werden. Beim Saftpressen kann er darüber hinaus zur Fixierung des Siebs verwendet werden und trennt dabei gleichzeitig den Saft vom Fruchtfleisch (Abbildung 18).

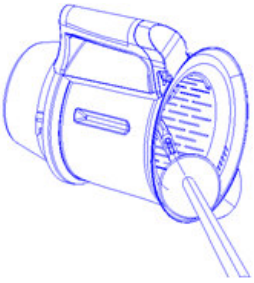


Abbildung 18

Butterfly-Aufsatz

Darf nur in Kombination mit der Klingenhalterung verwendet werden. Die kontinuierliche Bewegung garantiert das perfekte Mischen und Zerteilen der Zutaten.

Achtung:

Wenn der Butterfly-Aufsatz benutzt wird, darf die Geschwindigkeit Stufe 4 nicht übersteigen und die Füllmenge des Standgefäßes nicht höher sein als 1,5 Liter!

Der Aufsatz kann nicht verwendet werden, wenn die Automatik-Funktion aktiviert ist!

Verwenden Sie den Aufsatz NICHT, um Teig zu kneten!

Dampfgareinsatz

Der Dampfgareinsatz besteht aus einem Topf, einer Platte und einer Abdeckung. Er kann zum schonenden Garen von größeren Mengen an Nahrungsmitteln verwendet werden, z.B. Gemüse, Kartoffeln, Fleischstücke, Fisch usw.

Befüllen Sie den kleinen Topf mit mindestens 500 ml Wasser und fixieren Sie ihn am Gerät (Abbildung 19 und 20).

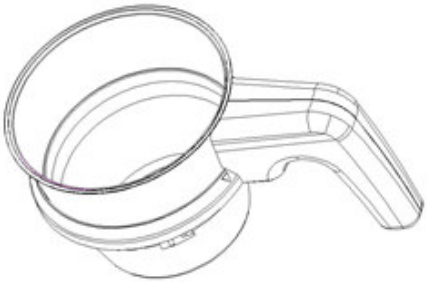


Abbildung 19

Abbildung 20

Platzieren Sie den Dampfgareinsatz in der korrekten Reihenfolge auf dem kleinen Topf (Abbildung 21 und 22).

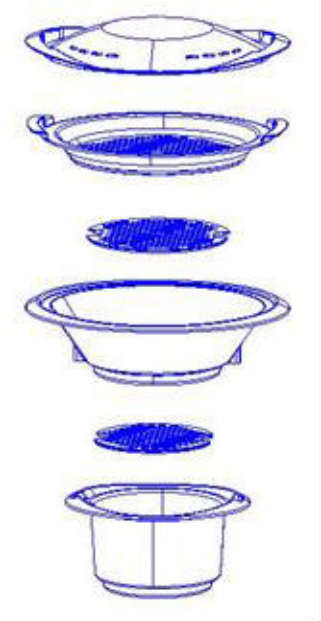


Abbildung 21

Abbildung 22

Legen Sie leicht garende Nahrungsmittel nach unten, langsam garende nach oben. Falls nötig, verwenden Sie die Platte, um Nahrungsmittel darauf zu legen. Verschließen Sie zum Schluss den Einsatz fest, damit kein Dampf entweichen kann. Stellen Sie die Garzeit und Temperatur am Display ein und drücken Sie die Start/Stop-Taste. Der Kochvorgang startet automatisch.

Achtung:

Achten Sie beim Öffnen der Abdeckung darauf, sie so zu halten, dass der Dampf nach hinten entweichen und Wasser in den Topf fließen kann. Es besteht Verbrühungsgefahr!

Das Bedienfeld

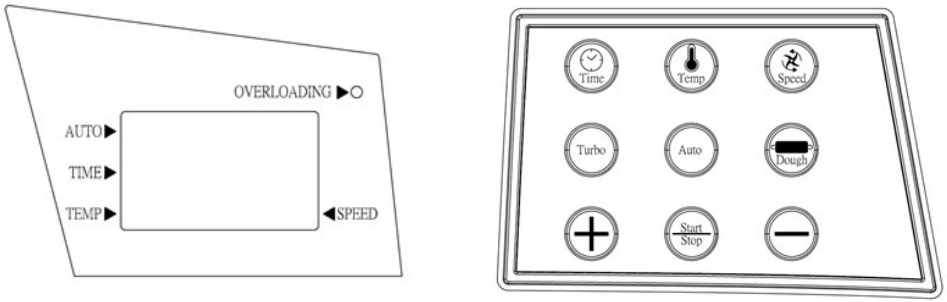


Abbildung 23

Time

Zeigt die Zeit an, drücken Sie die Taste „Time“, um die Zeit einzustellen.

Temp

Zeigt die Temperatur an, drücken Sie die Taste „Temp“, um die Temperatur einzustellen.

Speed

Zeigt die Geschwindigkeit an, drücken Sie die Taste „Speed“, um die Geschwindigkeit einzustellen.

Overloading

Leuchtet auf, wenn das Gerät überfüllt ist. Sie hören zusätzlich einen Signalton. Entnehmen Sie in diesem Fall Teile der Nahrungsmittel. Bitte beachten Sie, dass das Gerät den Betrieb anschließend erst nach ca. 15 Minuten wieder aufnimmt.

Dough

Drücken Sie die Taste „Dough“, wenn Sie Teig kneten möchten.

Turbo

Drücken Sie kontinuierlich die Taste „Turbo“, wenn Sie mit höchster Geschwindigkeit arbeiten möchten. Es müssen hier keine weiteren Einstellungen vorgenommen werden. Das Gerät beendet den Vorgang, sobald Sie die Taste loslassen. Benutzen Sie diese Taste, um harte Lebensmittel zu zerkleinern, z. B. Eiswürfel.

Achtung:

Die Turbo-Funktion kann nicht zum Herstellen von Teig verwendet werden!

Wenn Sie die Funktion für erhitzte Nahrungsmittel nutzen, darf deren Gewicht 1500 Gramm nicht übersteigen! Achten Sie darauf, die Abdeckung zusätzlich mit dem Messbecher zu verschließen!

Plus-Taste

Mit der Plus-Taste können Sie die Einstellungen Time, Temp und Speed erhöhen.

Minus-Taste

Mit der Minus-Taste können Sie die Einstellungen Time, Temp und Speed verringern.

Start/Stop

Mit Start/Stop schalten Sie das Gerät ein und aus.

Auto

Mit Auto können Sie automatische Einstellungen für folgende Gerichte abrufen: Suppe (Soup), Konfitüre (Jam), Sauce (Abbildung 24).

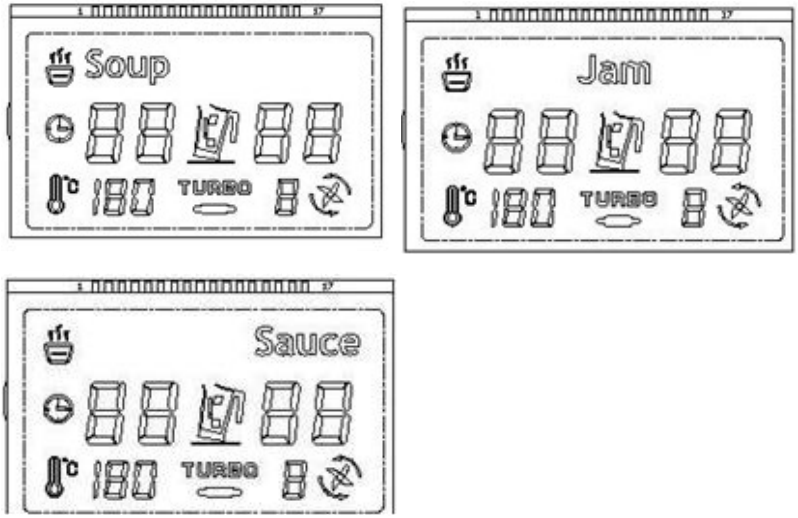


Abbildung 24

Stellen Sie folgende Zeiten ein:
Suppe: 22 Minuten (Abbildung 25)
Konfitüre: 20 Minuten (Abbildung 26)
Sauce: 26 Minuten (Abbildung 27)

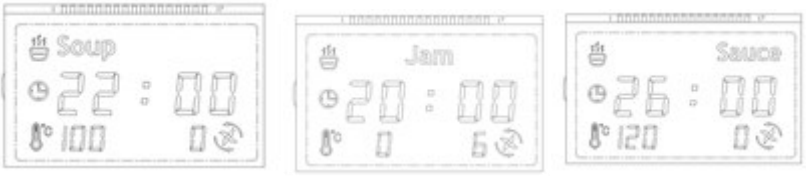


Abbildung 25 Abbildung 26 Abbildung 27

Nahrungsmittel kochen oder erhitzen

Schritt 1: Zeit einstellen

Stellen Sie mit der Taste „Time“ die gewünschte Zeit ein, maximal möglich sind 90 Minuten. Halten Sie die Taste gedrückt, bis die Anzeige blinkt und stellen Sie mithilfe der Plus- und Minus-Tasten die gewünschte Dauer ein. Drücken Sie einmal, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie zweimal, um die Sekunden einzustellen.

Schritt 2: Temperatur einstellen

Wenn Sie kochen möchten, müssen Sie vorab die Temperatur einstellen. Wird keine Wärme benötigt, gehen Sie bitte direkt zu Schritt 3. Drücken Sie die Taste „Temp“, bis die Anzeige blinkt und stellen Sie mithilfe der Plus- und Minus-Tasten die gewünschte Temperatur ein. Jeder Druck auf Plus oder Minus erhöht bzw. verringert die Temperatur um 10°C. Die Temperatur ist von 30°C bis 120° C einstellbar.

Schritt 3: Geschwindigkeit einstellen

Drücken Sie die Taste „Speed“, bis die Anzeige blinkt und stellen Sie mithilfe der Plus- und Minus-Tasten die gewünschte Geschwindigkeit ein. Wählen Sie Stufe 1-5, wenn Sie mischen möchten, wählen Sie Stufe 5-9 für z.B. Fruchtsaucen.

Schritt 4: Start/Stop-Taste drücken

Drücken Sie die Taste „Start/Stop“, um den gewünschten Vorgang zu starten. Die eingestellte Zeit zählt nun herunter bis 00:00. Wenn der Vorgang beendet ist, zeigt das Gerät dies durch einen Signalton an. Falls Sie den Vorgang vorzeitig beenden möchten, drücken Sie nochmals die Taste „Start/Stop“. Um das Programm zu ändern, halten Sie die Taste für ca. 3 Sekunden gedrückt, bis die Anzeige zurück auf 00:00 springt.

Hinweis:

Wenn Sie nur die Geschwindigkeit einstellen, schaltet sich das Gerät in den Auto-Time-Modus. Es arbeitet in diesem Modus 20 Minuten lang und stellt sich dann automatisch aus.

Wenn Sie die Kochfunktion wählen, müssen Zeit und Geschwindigkeit eingestellt werden, bevor Sie mit dem Erhitzen oder Kochen beginnen. Wenn Sie keine Zeit einstellen, sondern nur die Temperatur, ist das Gerät nicht funktionsfähig.

Wenn Sie die Kochfunktion wählen, kann die Geschwindigkeit maximal auf Stufe 5 eingestellt werden.

Teig herstellen

Stellen Sie zuerst die Zeit ein, drücken Sie anschließend die Taste „Dough“ und die Taste „Start/Stop“. Dieses Programm ist voreingestellt: es arbeitet für drei Sekunden in drei Geschwindigkeiten, stoppt für vier Sekunden und wiederholt dann den Vorgang. (Abbildung 28).

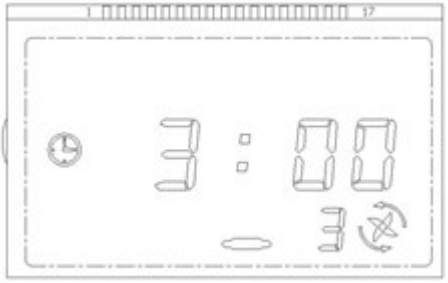


Abbildung 28

Füllen Sie höchstens 500 g Mehl in das trockene Standgefäß und fixieren Sie das Standgefäß am Gerät. Drücken Sie die Taste „Dough“ und anschließend „Start/Stop“, die Zeit ist in diesem Programm auf 5 Minuten voreingestellt. Die Maschine beginnt den oben beschriebenen Vorgang. Gießen Sie währenddessen langsam innerhalb ca. 1 Minute 300 ml Wasser zu.

Hinweis:

Die oben angegebenen Mengen und Zeiten dürfen nicht überschritten werden! Das Verhältnis Mehl zu Wasser sollte 5:3 betragen, geben Sie ggbfs. etwas Öl hinzu, um den Teig geschmeidiger zu machen.

Reihenfolge der Zubereitung und Einstellungen

Wenn Sie nach Rezept vorgehen, achten Sie bitte auf die korrekte Reihenfolge der Zugabe von Zutaten.

Achtung:

Die Füllmenge des Standgefäßes darf 2 Liter nicht überschreiten!

Um zu kochen, stellen Sie zuerst die Zeit ein, dann die Temperatur und zum Schluss die Geschwindigkeit. Drücken Sie „Start/Stop“, um den Vorgang zu starten.

Um Nahrungsmittel zu mischen oder zu schneiden, stellen Sie zuerst die Zeit ein, dann die Geschwindigkeit und drücken Sie „Start/Stop“.

Beispiel: Kochen

Zeiteinstellung: 45 Minuten

Temperatur: 120°C

Geschwindigkeit: Stufe 3

Beispiel: Gemüse schneiden

Zeiteinstellung: 30 Sekunden

Geschwindigkeit: Stufe 6

Beispiel: Eiswürfel zerkleinern

Die Füllmenge darf hier 300 g nicht übersteigen!

Zeiteinstellung: 1 Minute

Geschwindigkeit: Stufe 9

Beispiel: Saft mixen

Füllmenge: 400g Gemüse/Obst, 600 ml Wasser

Zeiteinstellung: 1 Minute

Geschwindigkeit: Stufe 9

Beispiel: Kaffee mahlen

Die Füllmenge darf hier 200 g nicht übersteigen!

Zeiteinstellung: 2 Minuten

Geschwindigkeit: Stufe 9

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Betrieb und nach jeder Nutzung gründlich mit heißem Wasser. Die beweglichen Teile können auch in die Spülmaschine gegeben werden.

Achten Sie darauf, das Gehäuse nur mit einem feuchten Tuch zu reinigen und nicht unter fließendes Wasser zu halten. Ziehen Sie grundsätzlich vor jeder Reinigung den Stecker!

Anhang

Technische Daten

Maximale Leistung	**1400 Watt**
Motorleistung	600 Watt
Heizleistung	1300 Watt
Mixgeschwindigkeit	200 – 10000 rpm
Material Standgefäß	SS 304, maximale Füllmenge 2 Liter
Volt	220-240 V
Kabellänge	1,3 Meter

Rezepte

Zahlreiche leckere Rezepte für die Thermo-Küchenmaschine finden Sie unter folgendem Link:

www.pearl.de/kuechenmaschine

Kundenservice: 0049 (0) 7631 / 360 - 350

PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1–3 | D-79426 Buggingen

© REV1 – 23.11.2014 – Ex:EsR//FrG

FR

Robot cuiseur "KM-2513 V3"

Mode d'emploi

Rosenstein & Söhne®

NC-3796-675

Table des matières

Votre nouveau robot **4**
Chère cliente, cher client, ... 4
Contenu 4

Consignes de sécurité **4**

Consignes importantes pour le traitement des déchets **5**

Déclaration de conformité **6**

Description du produit **7**

Mise en marche **8**
Écran LCD 10
Démontage des lames 11
Utilisation des accessoires 13
Couvercle 13
Verre doseur 13
Panier de cuisson 13
Spatule 14
Fouet/protège-lames 14
Accessoire de cuisson à la vapeur 14

Panneau de commande **16**
Time 16
Temp 16
Speed 16
Overloading 16
Dough 16
Turbo 16
Touche Plus 17
Touche Moins 17
Start/Stop 17
Auto 17

Faire cuire ou chauffer des aliments **18**
Étape 1 : Régler la durée 18
Étape 2 : Régler la température 18

Étape 3 : Régler la vitesse 18
Étape 4 : Touche Start/Stop 18

Préparer de la pâte 19

Ordre de la préparation et des réglages 20
Exemple : Cuisson 20
Exemple : Trancher des légumes 20
Exemple : Piler de la glace 20
Exemple : Mixer pour obtenir du jus 20
Exemple : Moudre du café 20

Nettoyage 21

Caractéristiques techniques 21

Votre nouveau robot

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de ce robot cuiseur. Hacher, faire mijoter, cuire à la vapeur ou pétrir de la pâte : tout est possible avec cet appareil !

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Robot cuiseur
- Bol de mixage
- Couvercle
- Panier de cuisson
- Fouet/protège-lames
- Support avec lames
- Verre doseur
- Accessoire de cuisson à la vapeur
- Spatule
- Mode d'emploi

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier,

par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Conservez le produit hors de la portée des enfants !
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale lorsque vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée.
- Les lames sont très tranchantes ! Prenez cela en compte lorsque vous assemblez ou démontez l'appareil.
- Lorsque vous faites chauffer des aliments, ne dépassez pas un volume de 2 litres. Lors de mélanges, la quantité ne doit pas excéder 1,5 litre.
- Ne retirez jamais le couvercle lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque le bol de mixage est chaud, ne le touchez pas directement. Risque de brûlures !
- Procédez avec précaution lorsque vous retirez le couvercle après que l'appareil a chauffé. Risque de brûlures !
- Conservez le produit hors de portée des enfants.
- L'appareil peut bouger pendant son utilisation. Assurez-vous qu'il est posé sur une table ou un plan de travail stable, et évitez de le placer au bord.
- Ne remplissez pas trop l'appareil. Si la quantité placée dans l'appareil excède sa capacité, il s'arrête automatiquement.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes pour le traitement des déchets

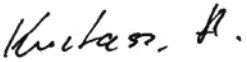
Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.

Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité

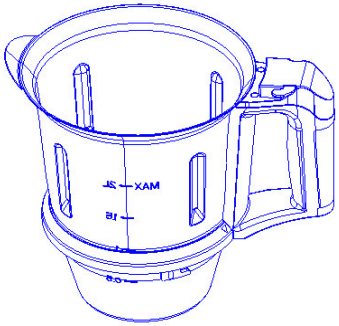
La société PEARL.GmbH déclare ce produit, NC-3796, conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2001/95/CE, relative à la sécurité générale du produit, 2004/108/CE, concernant la compatibilité électromagnétique, 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1-3, D-79426 Buggingen, Allemagne

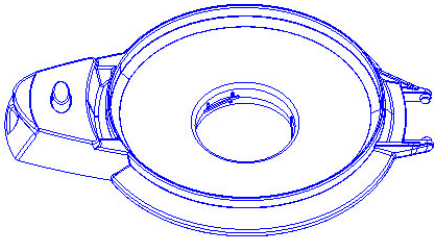


Directeur Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
11.23.2014

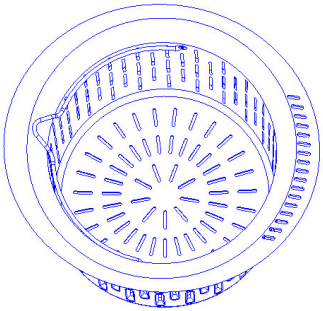
Description du produit



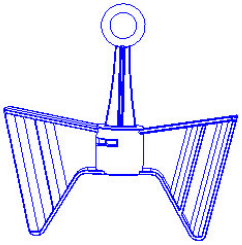
Bol de mixage



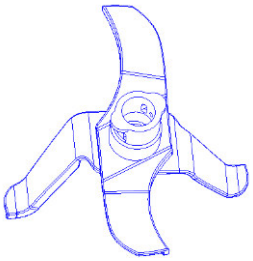
Couvercle



Panier de cuisson



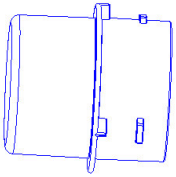
Fouet/protège-lames



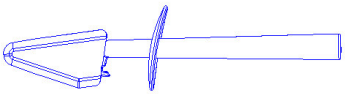
Support avec lames

Accessoire pour cuisson vapeur

Verre doseur



Spatule



Mise en marche

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil avec un chiffon humide et si besoin un peu de liquide vaisselle. Placez le bol de mixage dans la bonne position sur le boîtier (illustration 1). Maintenez-le par la poignée et tournez-le lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (illustration 2).

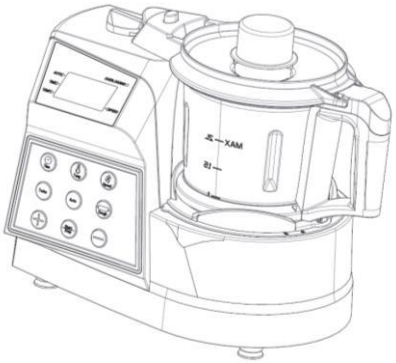


Illustration 1

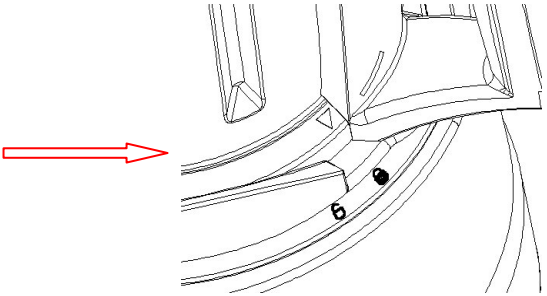


Illustration 2

Placez les ingrédients de votre choix dans le bol de mixage, et insérez le bord du couvercle dans les ouvertures situées dans la poignée du bol de mixage (illustration 3). Rabattez alors le couvercle sur le bol afin de le refermer, et appuyez sur le bouton de verrouillage (illustration 4) afin de le verrouiller. Pour finir, tournez le dispositif de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre (illustration 5).

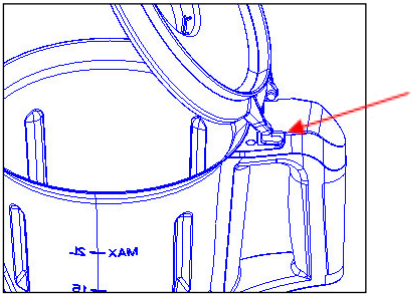


Illustration 3

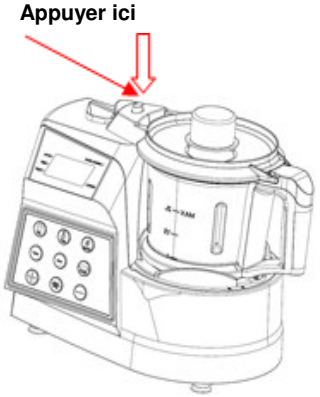


Illustration 4

Illustration 5

Illustration 6

Branchez l'appareil à une prise d'alimentation. Pour allumer l'appareil, placez la touche Marche/Arrêt sur I. Pour l'éteindre, placer la touche sur 0 (illustration 6). Réglez la durée de fonctionnement, la température et la vitesse ("Speed") à l'aide des touches correspondantes, et appuyez sur "Start/Stop".

ATTENTION :

Lorsque vous utilisez le bol de mixage, la vitesse ("speed") doit être réglée de manière à ce que l'appareil tourne. Lorsque l'accessoire de cuisson à la vapeur est utilisé, l'appareil ne tourne PAS, même si vous sélectionnez une vitesse.

Appuyez sur Start/Stop pour éteindre l'appareil. Pour retirer le bol de mixage, tournez le dispositif de verrouillage (situé sur le dessus) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et appuyez sur la touche de déverrouillage du couvercle (illustration 7), jusqu'à ce que le couvercle soit déverrouillé. Ne forcez PAS pour ouvrir le couvercle (illustration 8). Retirez-le uniquement une fois le processus effectué (illustration 9). Maintenez fermement la poignée du bol de mixage, et faites-le tourner lentement dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que vous puissiez le retirer facilement.

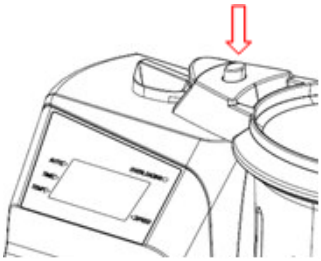


Illustration 7

Illustration 8

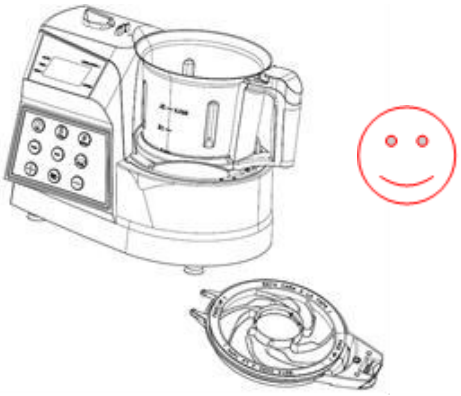


Illustration 9

Écran LCD

Si le bol de mixage n'est pas positionné correctement, l'écran LCD affiche :

Illustration 10

Si le bol de mixage est positionné correctement, l'écran LCD affiche :

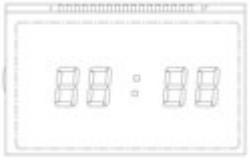


Illustration 11

Vous pouvez à présent régler la durée de fonctionnement, la température et la vitesse.

***NOTE** :*
Pour des raisons de sécurité, l'interrupteur situé sur le dessus de l'appareil ne peut pas être actionné si le couvercle n'est pas fermé correctement. Ne tentez pas de forcer l'interrupteur pour le tourner !

Démontage des lames

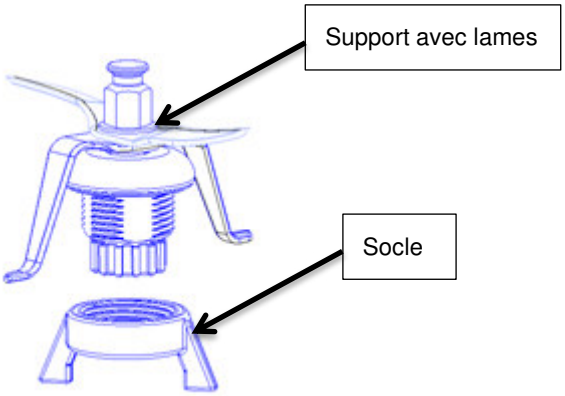


Illustration 12

De la main gauche, saisissez fermement la partie cylindrique du support avec lames se trouvant dans le bol de mixage (illustration 13). De la main droite, tournez le socle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (illustration 14) de manière à le dévisser, et retirez le support des lames avec la main gauche. Pour réassembler le support de lames, suivez l'ordre inverse.

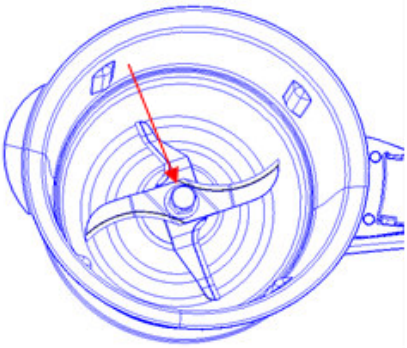


Illustration 13

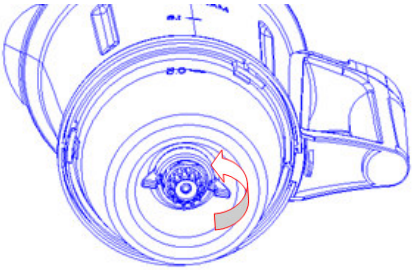


Illustration 14

ATTENTION :

Les lames sont extrêmement tranchantes ! Ne touchez pas directement les bords. Risque de blessures !

Utilisation des accessoires

Couvercle

À l'intérieur du couvercle se trouve un anneau d'étanchéité en caoutchouc. Lors de l'assemblage, vérifiez que l'inscription "Face up" ou "Esta cara a la tapa" est visible, afin que le liquide ne puisse pas s'écouler (illustrations 15 et 16).

Illustration 15

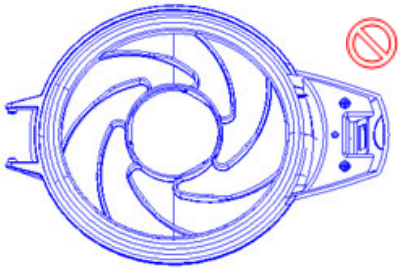


Illustration 16

Verre doseur

Le verre doseur sert à mesurer la quantité de liquide et à obturer le couvercle.

Panier de cuisson

Le panier de cuisson est un accessoire multifonction. Vous pouvez l'utiliser pour filtrer du jus ou cuire des légumes. Pour le retirer facilement, utilisez la spatule (illustration 17).

Illustration 17

Spatule

La spatule vous permet de retirer facilement les ingrédients se trouvant dans le bol de mixage. Lorsque vous presser du jus, elle peut être utilisée pour fixer le panier et séparer le jus de la pulpe (illustration 18).

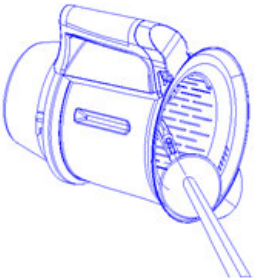


Illustration 18

Fouet/protège-lames

Ne peut être utilisé qu'en association avec les lames. Le mouvement continu garanti un mélange optimal des ingrédients.

ATTENTION :

Lorsque le fouet/protège-lames est utilisé, la vitesse ne doit pas dépasser le niveau 4, et le volume des ingrédients se trouvant dans le bol ne doit pas être supérieur à 1,5 litre.

Cet accessoire ne doit pas être utilisé lorsque la fonction Automatique est utilisée.

N'utilisez pas cet accessoire pour pétrir de la pâte.

Accessoire de cuisson à la vapeur

L'accessoire de cuisson à la vapeur est constitué d'un récipient de cuisson, d'une grille de séparation et d'un couvercle. Il peut être utilisé pour des cuissons douces de grandes quantités d'ingrédients tels que légumes, pommes de terre, poisson, viande, etc.

Versez au moins 500 ml d'eau dans le petit bol vapeur, et fixez-le à l'appareil (illustrations 19 et 20).

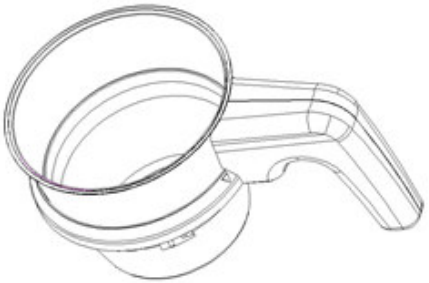


Illustration 19

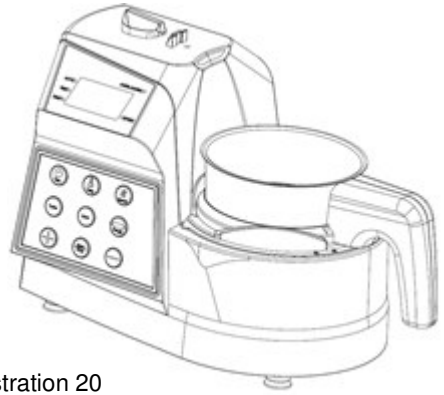


Illustration 20

Placez les différents éléments constituant l'accessoire de cuisson à la vapeur sur le bol vapeur, en suivant l'ordre indiqué (illustration 21 et 22).

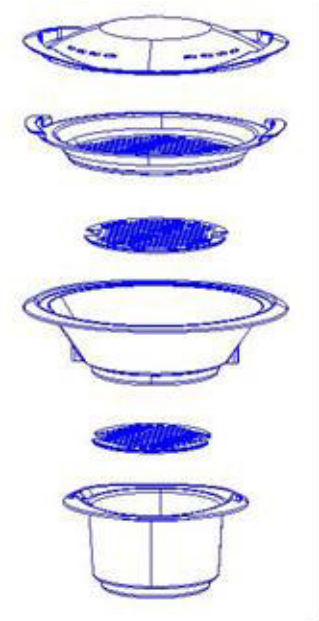


Illustration 21

Illustration 22

Les aliments cuisant le plus rapidement doivent être placés en bas, ceux qui cuisent plus lentement en haut. Si nécessaire, utilisez la grille de séparation pour y poser des aliments. Refermez ensuite l'accessoire de cuisson à la vapeur, de manière à ce que la vapeur ne puisse pas s'en échapper. Réglez la durée et la température sur l'écran, et appuyez sur la touche Start/Stop. Le processus de cuisson commence alors automatiquement.

ATTENTION :

Ouvrez le couvercle de manière à ce que la vapeur s'échappe vers l'arrière et que les gouttes d'eau s'écoulent à l'intérieur du récipient. Risque de brûlure !

Panneau de commande

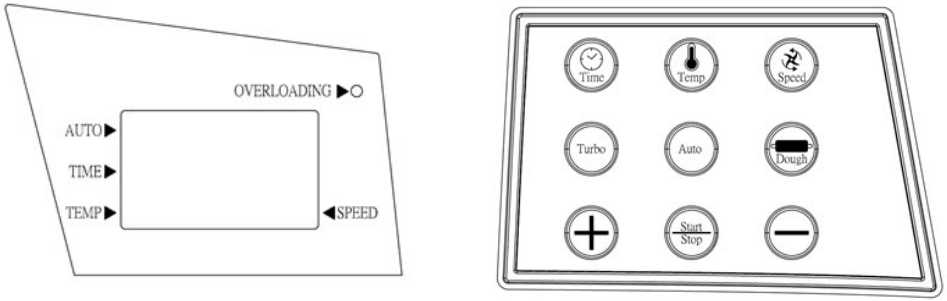


Illustration 23

Time

Indique la durée. Appuyez sur la touche "time" pour la régler.

Temp

Indique la température. Appuyez sur la touche "Temp" pour régler la température.

Speed

Indique la vitesse. Appuyez sur la touche "Speed" pour régler la vitesse.

Overloading

S'allume lorsque l'appareil est trop rempli. Simultanément, un signal sonore retentit. Dans ce cas, retirez une partie des aliments. Notez que l'appareil ne recommence alors à fonctionner qu'après 15 minutes.

Dough

Appuyez sur la touche "Dough" pour pétrir de la pâte.

Turbo

Si vous souhaitez travailler avec la vitesse maximale, maintenez la touche "Turbo" appuyée. Ne procédez à aucun autre réglage. L'appareil interrompt le processus dès que vous relâchez la touche. Utilisez cette fonction pour broyer des aliments durs (des glaçons par exemple, afin d'obtenir de la glace pilée).

ATTENTION :

La fonction Turbo ne peut pas être utilisée pour préparer de la pâte !

Si vous utilisez cette fonction avec des aliments chauds, leur poids ne doit pas dépasser 1500 grammes. Vérifiez que le couvercle est bien obturé par le verre doseur.

Touche Plus

Utilisez la touche "Plus" pour augmenter la valeur de la durée, température ou vitesse.

Touche Moins

Utilisez la touche "Moins" pour diminuer la valeur de la durée, température ou vitesse.

Start/Stop

La touche Start/Stop permet d'allumer ou éteindre l'appareil.

Auto

La touche Auto permet d'accéder aux réglages automatiques pour les plats suivants : "Soup" (soupe), "Jam" (confiture), "Sauce", voir illustration 24.

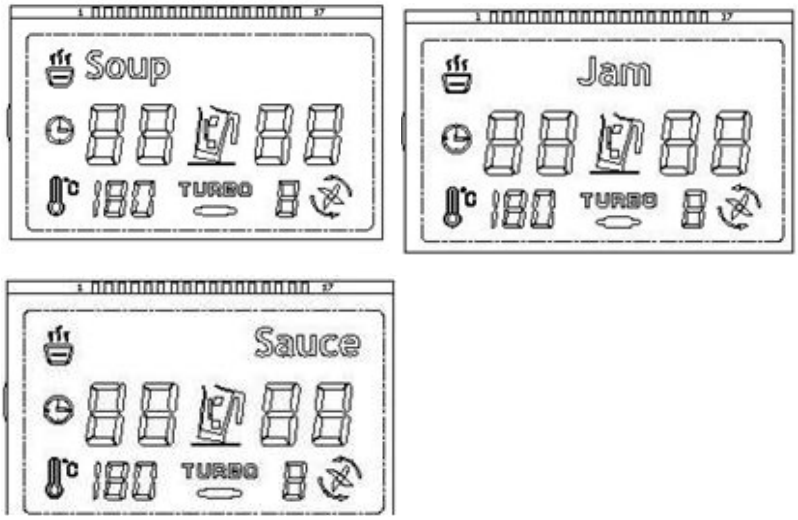


Illustration 24

Réglez les durées suivantes :

Soupe : 22 minutes (illustration 25)

Confiture : 20 minutes (illustration 26)

Sauce : 26 minutes (illustration 27)

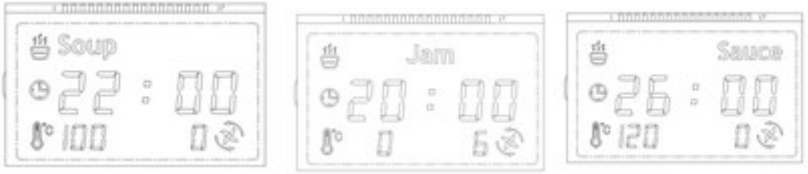


Illustration 25 Illustration 26 Illustration 27

Faire cuire ou chauffer des aliments

Étape 1 : Régler la durée

Utilisez la touche "Time" pour régler la durée de votre choix. La durée maximale est de 90 minutes. Maintenez la touche appuyée jusqu'à ce que l'indication clignote, et utilisez la touche Plus ou Moins pour augmenter ou diminuer la durée. Appuyez une fois pour régler les minutes. Appuyez deux fois pour régler les secondes.

Étape 2 : Régler la température

Pour faire cuire des aliments, vous devez tout d'abord régler la température. Si la préparation ne nécessite pas de faire chauffer les aliments, passez directement à l'étape 3. Appuyez sur la touche "Temp" jusqu'à ce que l'indication clignote, et utilisez la touche Plus ou Moins pour augmenter ou diminuer la température. Chaque pression sur la touche Plus ou Moins augmente ou diminue la température de 10 °C. La température peut être réglée de 30 °C à 120 °C.

Étape 3 : Régler la vitesse

Appuyez sur la touche "Speed" jusqu'à ce que l'indication clignote, et utilisez la touche Plus ou Moins pour augmenter ou diminuer la vitesse. Pour mélanger des aliments, sélectionnez les niveaux 1 à 5. Les niveaux 5 à 9 sont quant à eux adaptés à la réalisation de coulis de fruits par exemple.

Étape 4 : Touche Start/Stop

Appuyez ensuite sur la touche Start/Stop pour démarrer le processus choisi. Un décompte de la durée sélectionnée commence, et s'écoule jusqu'à 00:00. Une fois le processus terminé, l'appareil vous avertit par un signal sonore. Si vous souhaitez interrompre le processus avant la fin, appuyez une nouvelle fois sur la touche "Start/Stop". Pour modifier le programme, maintenez cette touche appuyée pendant environ 3 secondes, jusqu'à ce que l'indication 00:00 apparaisse.

***NOTE** :*

Si vous ne réglez que la vitesse, l'appareil passe en mode Auto-Time (durée automatique). Il fonctionne dans ce mode pendant 20 minutes, puis s'éteint automatiquement.

Si vous choisissez la fonction Cuisson, la durée et la vitesse doivent être réglées avant que vous ne lanciez la cuisson ou le réchauffage des aliments. Si vous ne réglez aucune durée, mais uniquement la température, l'appareil ne peut pas fonctionner.

Si vous choisissez la fonction Cuisson, la vitesse sélectionnée ne peut pas dépasser le niveau 5.

Préparer de la pâte

Commencez par régler la durée, puis appuyez sur la touche "Dough" et enfin sur la touche "Start/Stop". Ce programme est préréglé : l'appareil fonctionne pendant 3 secondes avec trois niveaux de vitesse, s'arrête pendant 4 secondes, puis répète le processus. (Illustration 28).

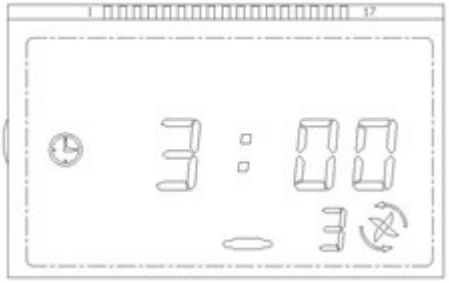


Illustration 28

Versez 500 g de farine au maximum dans le bol de mixage sec, et fixez le bol de mixage à l'appareil. Appuyez sur la touche "Dough" puis sur la touche "Start/Stop". La durée préréglée pour ce programme est de 5 minutes. L'appareil commence le processus décrit ci-dessus. Pendant ce temps, versez de l'eau progressivement (environ 300 ml d'eau en 1 minute).

***NOTE** :*

Les quantités et durées indiquées ci-dessus ne doivent pas être dépassées ! Le rapport farine/eau doit être 5 pour 3. Vous pouvez également ajouter un peu d'huile pour assouplir la pâte.

Ordre de la préparation et des réglages

Lorsque vous réalisez une recette, veillez à bien suivre l'ordre dans lequel les aliments doivent être ajoutés.

ATTENTION :

Le volume des ingrédients placés dans le bol de mixage ne doit pas dépasser 2 litres !

Pour la cuisson, commencez toujours par régler la durée, puis la température et terminez pas la vitesse. Appuyez sur la touche Start/Stop pour lancer le processus.

Pour mélanger ou hacher des ingrédients, commencez toujours par régler la durée, puis la vitesse et terminez en appuyant sur la touche "Start/Stop".

Exemple : cuisson

Réglage de la durée : jusqu'à 45 minutes

Température 120 °C

Vitesse : niveau 3

Exemple : trancher des légumes

Réglage de la durée : 30 secondes

Vitesse : niveau 6

Exemple : piler de la glace

Dans ce cas, la quantité ne doit pas dépasser 300 g !

Réglage de la durée : 1 minute

Vitesse : niveau 9

Exemple : mixer des fruits et légumes pour obtenir du jus

Quantité : 400 g de fruits/légumes, 600 ml d'eau

Réglage de la durée 1 minute

Vitesse : niveau 9

Exemple : moudre du café

Dans ce cas, la quantité ne doit pas dépasser 200 g !

Réglage de la durée : 2 minutes

Vitesse : niveau 9

Nettoyage

Nettoyez soigneusement l'appareil et tous ses accessoires avec de l'eau chaude, avant la première utilisation et après chaque utilisation. Les éléments amovibles peuvent également être lavés au lave-vaisselle.

Le boîtier peut uniquement être nettoyé avec un chiffon humide ! Ne le placez jamais sous l'eau courante ! Débranchez toujours la fiche d'alimentation secteur avant de nettoyer l'appareil !

Caractéristiques techniques

Puissance maximale	1400 W
Puissance du moteur	600 W
Puissance de chauffe	1300 W
Vitesse de mixage	200 à 10 000 tours par minute
Composition du bol de mixage	SS 304, capacité
Capacité du bol de mixage	max. 2 litres
Tension	220-240 V
Longueur du câble	1,3 mètre

Service commercial : 0033 (0) 3 88 58 02 02

Pearl | 6 rue de la Scheer | F-67600 Sélestat

© REV1 – 23.11.2014 – Ex:EsR//FrG